

ASTIL

VERDEJO 2018

Categoría: Blanco (100% uva 2018)

Denominación de Origen: Rueda

Calificación de la Cosecha: Muy Buena

Método de extracción: Prensa

Variedades: 100 % Uva Verdejo

Viñedos: Pago Olmedo (suelo de Cascajo, rico en Calcio y Magnesio)

Climatología: Un invierno, clásico en Rueda, con algún grado menos de lo habitual, llegando a -12 grados alguno de los días. Nieves y lluvias como si no hubiera mañana, hasta entrado prácticamente el verano (junio). A mediados mayo cayó una helada que afectó a parte del viñedo, pero el retraso de la vid, fue sensacional para la recuperación y los brotes nuevos (solo se perdió el 20 %). El desborre fue casi puntual a finales del abril, con lentitud por la temperatura. En junio las lluvias dieron paso al sol. Final de primavera y verano caluroso (Julio relajado con menos temperatura de la habitual), sin lluvias, aceleración del proceso, sol y agua almacenada en subsuelo. El envero se produjo a comienzos de agosto, según parcelas. Agosto y septiembre sol y grandes saltos térmicos día noche de 27-33° a los 9-12° nocturnos, para la excelente maduración de la uva. Favorable el mes de septiembre manteniendo temperatura diurna provocando una maduración lenta y constante, larga como se acostumbra en las buenas cosechas. Agosto y septiembre hicieron de regulador en la evolución de la uva. La **cata de uvas** del día 1 de septiembre nos dio una pepita con tonalidades marrones, una uva que se despegaba bien del racimo y el racimo de la parra, la pulpa madura, homogénea. En boca dulce, buena de acidez y con poca o ninguna astringencia. Calidad y estado sanitario de la uva, en esta bodega, **Excepcional**.

Vendimia: La segunda semana de septiembre de una forma manual y seleccionada en la cepa por vendimiadores. La vendimia se llevó a cabo en cajas de plástico de 12 y 20 Kg apilables para su transporte. 18 septiembre a 20 octubre, clima bastante cálido y pocas lluvias.

Elaboración: Prensado de la uva pasa a un depósito aparte para que arranque 1º la fermentación, alcohólica, a una temperatura controlada de 16-18 grados. Total 8 días. Se mantendrá evolucionando en cuba de acero inoxidable hasta su embotellado por partidas, siempre fuera del contacto con el oxígeno, buscando la longevidad, con la mínima oxidación. Decantado por el rigor invernal. Filtrado por frío.

Embotellado: Principios de marzo/agosto 2019 (dos embotellados)



CATA

Color: Brillante de color amarillo pajizo, con muchos reflejos verdicinos, símbolo de juventud y variedad.

En Nariz: Muy expresivo y juguetón y fresco con una intensidad de aromas muy definidos. Aromas complejos, balanza entre tropicales y orientales (según años). La española manzana en los primeros pasos verde y caminando más madura, a la zaga piña y mango como trópico y lichi u ojo de dragón como orientales, en florales la lavanda y los anisados del hinojo en primera línea, como fondo siempre la variedad, el heno y la hierba recién cortada.

En Boca: algo más estructurado que el año anterior. Juvenil y expresivo en su nacimiento, Galán caminando el año. Muy afrutado y juguetón que llena la boca de frescor. El paso es elegante destacando en media lengua su acidez. Se vuelve a ver la balanza entre oriente y occidente fiel reflejo olfativo. Equilibrado y armónico sin despuntes. Fondo málico por ser 100 % Verdejo. Es largo e intenso también en retronasal.

Duración: Dado su textura cremosa que guardara sus cualidades durante un par de años.

Su mejor etapa Su mejor etapa 2019-20

Servir en el entorno de los 5° a 9° grados.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20°. La botella tumbada o boca abajo.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,10 % Vol.

Acidez total (TH+): 5,23 g/l

Acidez volátil 0,28 g/l

Azúcar Reductor: 1,98 g/l

Málico: 1,43 g/l

Combinaciones: Arroces, pastas, verduras, entremeses, pescados y mariscos.

Fecha de la cata: 22 de marzo de 2019

Catadores: Gabriel García Agudo (Asoc. Sumilleres Aranda y Ribera)

Nota: esta recién embotellado, ha de evolucionar positivamente